

ORIGINAL Petromax GERMANY

Petromax
ft3 - ft6 - ft9 - ft12



Feuertopf
Gebrauchsanweisung



Dutch Oven
User Manual



Marmite en fonte
Mode d'emploi



Petromax
ft3 - ft6 - ft9 - ft12



Feuertopf
Gebrauchsanweisung



Dutch Oven
User Manual



Marmite en fonte
Mode d'emploi

GEBRAUCHSANWEISUNG

ft3 - ft6 - ft9 - ft12



Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Petromax Feuertopf entschieden haben. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, empfehlen wir Ihnen dringend, die nachfolgenden Hinweise zu lesen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Der Feuertopf und seine Teile (Deckel, Henkel) können bei Verwendung extrem heiß werden. Lassen Sie deshalb niemals Kinder in die Nähe des Feuertopfs. Bedienen und berühren Sie den Feuertopf und seine Teile nur mit wärmeresistenten Handschuhen oder einem Deckelheber.
- Schütten Sie keine kalten Flüssigkeiten (etwa Wasser) auf die gusseisernen Teile des heißen Feuertopfs, da hierdurch der Feuertopf reißen oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Feuertopfs (weitere Hinweise unter „Pflegehinweise").
- Lassen Sie den Feuertopf nicht auf einen harten Untergrund fallen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.

ERSTGEBRAUCH

Reinigen Sie den Feuertopf vor Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser (weitere Hinweise unter „Pflegehinweise"). Zudem sollten Sie die ersten Male keine säurehaltigen Speisen zubereiten, da hierdurch die Patina (weitere Hinweise unter „Einbrennvorgang") geschädigt werden könnte. Dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finished) ist ein Einbrennen nicht nötig. Sie können daher den robusten Petromax Feuertopf sofort einsetzen.

PFLEGEHINWEISE

Sofern Sie Ihren Feuertopf korrekt pflegen, hält dieser über Generationen. Hierbei sollten Sie einige wichtige Grundregeln beachten.

- Verwenden Sie keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Feuertopfs. Hierdurch kann die Patina zerstört werden.
- Verwenden Sie eine handelsübliche Geschirrspülbürste, um den Feuertopf gründlich zu reinigen.
- Reinigen Sie den Feuertopf nicht in heißem Zustand mit kaltem Wasser. Der Feuertopf könnte durch die entstehenden Spannungen reißen oder anderweitig beschädigt werden.
- Lassen Sie den Feuertopf leicht abkühlen und reinigen Sie ihn dann mit warmem Wasser.
- Verstauen Sie den Feuertopf niemals in nassem Zustand und unbehandelt.
- Trocknen Sie den Feuertopf gründlich ab und reiben Sie die gusseisernen Teile mit einer dünnen Schicht Sonnenblumenöl oder Pflanzenfett ein, bevor Sie diesen verstauen.

LAGERUNG

Lassen Sie den Feuertopf und seine Teile vor dem Verstauen vollständig abkühlen. Reinigen Sie ihn gründlich und geben Sie eine dünne Ölschicht auf die gusseisernen Teile. Verwenden Sie hierzu Sonnenblumenöl oder Pflanzenfett. Olivenöl ist zu meiden. Lagern Sie ihn anschließend an einem trockenen Ort mit leicht geöffnetem Deckel.

EINBRENNVORGANG

Die Patina (die Schutzschicht des Feuertopfs) muss erneuert werden, wenn diese in Mitleidenschaft gezogen wurde. So kann es bspw. passieren, dass Ihr Feuertopf an einigen Stellen zu rosten beginnt. Tritt dies auf, sollten Sie wie folgt vorgehen.

Entfernen Sie den Rost mit einer Drahtbürste. Reinigen Sie den Feuertopf mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste. Trocknen Sie ihn anschließend gut ab. Fetten Sie alle gusseisernen Teile (innen sowie außen) mit Sonnenblumenöl oder Pflanzenfett ein. Geben Sie anschließend den Feuertopf in einen vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von ca. 180 °C. Lassen Sie ihn 1 bis 2 Stunden

einbrennen und stellen Sie danach die Wärmezufuhr ab. Öffnen Sie die Backofentür einen Spalt und lassen Sie den Feuertopf abkühlen. Fetten Sie alle Teile nach dem Abkühlen nochmals vollständig ein. Der Einbrennvorgang ist abgeschlossen.

KOCHEN UND BRATEN

Sie können den Feuertopf sowohl im Backofen als auch im Freien auf einer Kochstelle, über einem Lagerfeuer oder in einem passenden Grill verwenden. Sehr zu empfehlen ist die Verwendung von hochwertigen Briketts, die die Hitze lange speichern. Um eine durchschnittliche Temperatur von 170 °C im Feuertopf zu gewährleisten, können Sie die folgende Faustformel zu Hilfe nehmen:

- Petromax ft3: Brikettanzahl Deckel: 10 / Brikettanzahl Topf: 5
- Petromax ft6: Brikettanzahl Deckel: 15 / Brikettanzahl Topf: 10
- Petromax ft9: Brikettanzahl Deckel: 15 / Brikettanzahl Topf: 11
- Petromax ft12: Brikettanzahl Deckel: 17 / Brikettanzahl Topf: 12

Um eine gleichmäßige Hitze zu gewährleisten, sollte der Deckel jede 10-20 Minuten gedreht werden. Die Briketts sollten Sie nach ca. 1 Stunde durch neue ersetzen.

DIMENSIONIERUNG

Petromax bietet Ihnen 4 unterschiedlich dimensionierte Feuertöpfe. So wählen Sie stets den passenden, der Ihren Bedürfnissen entspricht.

Petromax ft3

1-3 Personen

Inhalt max.:	3,5 Liter
Inhalt Topf:	2,8 Liter
Inhalt Deckel:	0,7 Liter
Außenmaße max.:	24 x 21 x 15,50 cm
Topfmaße:	20 x 20 x 10,50 cm
Deckelmaße:	21 x 21 x 5,50 cm
Topfgewicht:	1,8 kg
Deckelgewicht:	2 kg
Gesamtgewicht:	3,8 kg

Petromax ft6

4-8 Personen

Inhalt max.:	7,6 Liter
Inhalt Topf:	5,7 Liter
Inhalt Deckel:	1,9 Liter
Außenmaße max.:	36 x 33 x 18,50 cm
Topfmaße:	31 x 31 x 13,50 cm
Deckelmaße:	33 x 33 x 6,50 cm
Topfgewicht:	4,8 kg
Deckelgewicht:	4,8 kg
Gesamtgewicht:	9,6 kg



Petromax ft9

8-14 Personen

Inhalt max.:	10,4 Liter
Inhalt Topf:	8,5 Liter
Inhalt Deckel:	1,9 Liter
Außenmaße max.:	36 x 33 x 21,50 cm
Topfmaße:	31 x 31 x 16 cm
Deckelmaße:	33 x 33 x 6,50 cm
Topfgewicht:	5,7 kg
Deckelgewicht:	4,8 kg
Gesamtgewicht:	10,5 kg

Petromax ft12

14-20 Personen

Inhalt max.:	14,7 Liter
Inhalt Topf:	11,4 Liter
Inhalt Deckel:	3,3 Liter
Außenmaße max.:	43 x 38,50 x 22,50 cm
Topfmaße:	36,50 x 36,50 x 17 cm
Deckelmaße:	38,50 x 38,50 x 7,50 cm
Topfgewicht:	8,2 kg
Deckelgewicht:	6 kg
Gesamtgewicht:	14,2 kg

USER MANUAL

ft3 - ft6 - ft9 - ft12

Please read these instructions carefully and keep them in a safe place!



Thank you for choosing the Petromax Dutch Oven. Please read the entire user guide thoroughly before using your Petromax Dutch Oven.

SAFETY NOTES

- The Petromax Dutch Oven and its parts (lid, handle) can become extremely hot. Keep away from children! Operate and touch the Petromax Dutch Oven with heat/fire proof gloves, or use a lid lifter.
- Do not use, plunge, fill or spill cold liquids (e.g. cold water) into/on the Dutch oven when it is still hot, because this can cause the Dutch oven to crack or warp.
- Do not use washing-up liquid, detergents, or soaps (refer to "How do I clean the Dutch oven?" for further information).
- To prevent damages to the cast iron, do not drop the Dutch oven or subject it to strong physical shock.

WHAT DO I HAVE TO DO BEFORE FIRST USE?

Before first use, the Petromax Dutch Oven must be cleaned with hot water (refer to "How do I clean the Dutch oven?" for further advice). Furthermore, we recommend not cooking acidic food for the first few times because it may damage the patina (refer to "How do I season the Dutch oven?" for further advice). The Petromax Dutch Oven is made of pre-seasoned cast iron. Consequently, seasoning it is not necessary. The Dutch oven is ready for immediate use.

HOW DO I CLEAN THE PETROMAX DUTCH OVEN?

Proper care and maintenance will ensure the highest performance and extend the useful lifespan of your Petromax Dutch Oven.

- Do not use washing-up liquid, detergents, or soaps to clean the Dutch oven because it may damage its patina (pre-seasoned finish).
- Use a soft-bristled cleaning brush to clean the Dutch oven thoroughly.
- Do not clean the Dutch oven with cold water when it is hot. It can cause the Dutch oven (cast iron) to crack.
- After the Dutch oven has cooled, clean it with warm water.
- Do not store the Dutch oven if it is wet or has not been cleaned.
- Dry the Dutch oven with a clean cloth, and apply a thin layer of oil (sunflower oil or vegetable fat) to it. Then store it where it will stay dry

HOW DO I STORE THE PETROMAX DUTCH OVEN?

Always let the Dutch oven cool down sufficiently before storing it. Clean the Dutch oven, and apply a thin layer of oil to it. We recommend using sunflower oil or vegetable fat. Do not use olive oil. Store it where it will stay dry. The lid should be placed on the pot, but not too tight to allow air circulation.

HOW DO I SEASON THE PETROMAX DUTCH OVEN?

From time to time, you will have to renew the patina (seasoned finish). If, for example, the cast iron starts getting small rust spots, then the Petromax Dutch Oven should be properly cleaned and re-seasoned.

Remove the rust from the cast iron. Clean all parts with warm water, a liquid detergent, and a soft-bristled cleaning brush. Dry the Dutch oven immediately with a cloth. Coat it thoroughly (inner and outer surfaces) with sunflower oil or vegetable fat. Put the Dutch oven in the oven with a temperature of approximately 180°C (356°F). Bake for 1 to 2 hours. Then, switch off the oven. Open the door of the oven, and let the Dutch oven cool down. After the Dutch oven has cooled down, apply another layer of oil or fat. You have seasoned your Petromax Dutch Oven.

HOW DO I COOK WITH THE PETROMAX DUTCH OVEN?

The Petromax Dutch Oven is suitable for your kitchen oven, but it is really great when you want to prepare your favourite food over an open-air fire or with a suitable barbecue grill. We recommend using high quality briquettes that hold the heat. Follow the instructions below to maintain a core temperature of about 170°C (338°F).

- Petromax ft3: amount of briquettes for lid: 10 / amount of briquettes for pot: 5
- Petromax ft6: amount of briquettes for lid: 15 / amount of briquettes for pot: 10
- Petromax ft9: amount of briquettes for lid: 15 / amount of briquettes for pot: 11
- Petromax ft12: amount of briquettes for lid: 17 / amount of briquettes for pot: 12

Turn the lid counter-clockwise every 15 minutes or so. This will result in delicious food that is evenly cooked all around. After 1 hour or so, replace the briquettes by new ones.

DIMENSIONS

Petromax provides 4 different Dutch oven models to you as a customer. That way, you will always find the right one that meets your demands.

Petromax ft3

1-3 persons

Capacity max.:	3.5 l
Capacity pot:	2.8 l
Capacity lid:	0.7 l
Dimensions max.:	24 x 21 x 15.50 cm
Dimensions pot:	20 x 20 x 10.50 cm
Dimensions lid:	21 x 21 x 5.50 cm
Weight pot:	1.8 kg
Weight lid:	2 kg
Weight max.:	3.8 kg

Petromax ft6

4-8 persons

Capacity max.:	7.6 l
Capacity pot:	5.7 l
Capacity lid:	1.9 l
Dimensions max.:	36 x 33 x 18.50 cm
Dimensions pot:	31 x 31 x 13.50 cm
Dimensions lid:	33 x 33 x 6.50 cm
Weight pot:	4.8 kg
Weight lid:	4.8 kg
Weight max.:	9.6 kg



Petromax ft9

8-14 persons

Capacity max.:	10.4 l
Capacity pot:	8.5 l
Capacity lid:	1.9 l
Dimensions max.:	36 x 33 x 21.50 cm
Dimensions pot:	31 x 31 x 16 cm
Dimensions lid:	33 x 33 x 6.50 cm
Weight pot:	5.7 kg
Weight lid:	4.8 kg
Weight max.:	10.5 kg

Petromax ft12

14-20 persons

Capacity max.:	14.7 l
Capacity pot:	11.4 l
Capacity lid:	3.3 l
Dimensions max.:	43 x 38.50 x 22.50 cm
Dimensions pot:	36.50 x 36.50 x 17 cm
Dimensions lid:	38.50 x 38.50 x 7.50 cm
Weight pot:	8.2 kg
Weight lid:	6 kg
Weight max.:	14.2 kg

MODE D'EMPLOI

ft3 - ft6 - ft9 - ft12

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver en lieu sûr !

Vous trouverez ci-dessous nos conseils d'utilisation et consignes de sécurité. Nous vous recommandons vivement de lire et de suivre correctement ces indications, afin que vous puissiez profiter pleinement et le plus longtemps possible de votre produit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- La marmite et les accessoires fournis (couvercle, anse) peuvent atteindre une température très élevée lors de l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de la marmite. Manipulez la marmite et ses accessoires uniquement avec des gants résistants à la chaleur ou avec un levage de couvercle.
- Ne versez pas de liquide froid sur les parties en fonte de la marmite lorsque celles-là sont chaudes. Cela peut rompre ou endommager la marmite.
- N'appliquez en aucun cas de liquide vaisselle, de détergent ou de savon lors du nettoyage de la marmite (plus d'informations dans « Conseils d'entretien »).
- Ne laissez pas tomber votre marmite. La fonte est un matériau cassant qui peut se rompre.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez la marmite minutieusement avec de l'eau chaude (plus d'informations dans « Conseils d'entretien »). Lors des premières utilisations, évitez de préparer des plats contenant des ingrédients acides : la couche de protection (plus d'informations dans « Assaisonnement ») pourrait s'abîmer. Grâce à la surface préassaisonnée, l'assaisonnement n'est pas nécessaire : vous pouvez utiliser la Marmite Petromax immédiatement.

CONSEILS D'ENTRETIEN

La durée de vie de votre marmite peut se compter en années, voire en décennies, à condition qu'elle soit correctement entretenue. Pour cela, il vous faut suivre certaines règles fondamentales.

- N'utilisez en aucun cas de liquide vaisselle, de détergent ou de savon lors du nettoyage de la marmite. Cela peut endommager la patine.
- Utilisez une brosse à vaisselle standard pour le nettoyage complet de votre marmite.
- Lorsque celle-ci est chaude, ne nettoyez pas votre marmite à l'eau froide. Les tensions qui se formeraient pourraient rompre ou endommager la marmite.
- Nous vous recommandons de laisser refroidir légèrement votre marmite avant de la nettoyer à l'eau chaude.
- Ne laissez jamais votre marmite humide et non traitée.
- Après son utilisation, séchez votre marmite correctement et enduisez les parties en fonte avec une fine couche d'huile de tournesol ou de graisse végétale.

APRÈS UTILISATION

Laisser refroidir complètement votre marmite ainsi que ses accessoires avant de les ranger. Désencrassez la marmite correctement et appliquez une fine couche d'huile sur les parties en fonte. Utilisez de l'huile de tournesol ou de l'huile végétale. Evitez d'appliquer de l'huile d'olive. Entreposez votre marmite dans un endroit sec et avec son couvercle légèrement ouvert.

ASSAISONNEMENT

La couche de protection de la marmite doit être renouvelée lorsqu'elle est endommagée. Il arrive, par exemple, que votre marmite commence à se rouiller à certains endroits. Dans ce cas, procédez de la manière suivante :

Eliminez la rouille à l'aide d'une brosse métallique. Nettoyez la marmite avec de l'eau chaude, un produit vaisselle et une brosse à vaisselle. Séchez correctement votre marmite, puis graissez toutes les parties en fonte (internes et externes) avec de l'huile de tournesol ou de

l'huile végétale. Mettez votre marmite dans un four préchauffé à 180°C. Puis mettez-la dans le four pendant 1 à 2 heures. Eteignez le four et laissez-le entrouvert pour faire refroidir la marmite. Et enfin, après avoir laissé refroidir, graissez à nouveau chaque pièce intégralement.

CUIRE ET RÔTIR VOS ALIMENTS

Votre marmite peut s'utiliser aussi bien au four que dans une cuisine en plein air, sur un feu de camp ou un grill adapté. Nous vous recommandons vivement l'usage de briquettes de qualité qui conservent la chaleur plus longtemps. Pour pouvoir garantir une température moyenne de 170°C dans la marmite, suivez les indications suivantes:

- Petromax ft3 : nombre de briquettes pour couvercle : 10 / nombre de briquettes pour la marmite : 5
- Petromax ft6 : nombre de briquettes pour couvercle: 15 / nombre de briquettes pour la marmite : 10
- Petromax ft9 : nombre de briquettes pour couvercle: 15 / nombre de briquettes pour la marmite : 11
- Petromax ft12 : nombre de briquettes pour couvercle: 17 / nombre de briquettes pour la marmite : 12

Pour garantir une chaleur égale, tournez le couvercle toutes les 10-20 minutes. Les briquettes doivent être remplacées par de nouvelles chaque heure environ.

DIMENSIONNEMENT

Les Marmites Petromax sont disponibles en 4 dimensions différentes. Vous pouvez donc toujours choisir la marmite correspondant à vos besoins.

Petromax ft3

1-3 Personnes

Capacité max. :	3,5 litres
Capacité marmite :	2,8 litres
Capacité couvercle :	0,7 litre
Dimension ext. max. :	24 x 21 x 15,50 cm
Dimension marmite :	20 x 20 x 10,50 cm
Dimension couvercle :	21 x 21 x 5,50 cm
Poids marmite :	1,8 kg
Poids couvercle :	2 kg
Poids total :	3,8 kg

Petromax ft6

4-8 Personnes

Capacité max. :	7,6 litres
Capacité marmite :	5,7 litres
Capacité couvercle :	1,9 litre
Dimension ext. max. :	36 x 33 x 18,50 cm
Dimension marmite :	31 x 31 x 13,50 cm
Dimension couvercle :	33 x 33 x 6,50 cm
Poids marmite :	4,8 kg
Poids couvercle :	4,8 kg
Poids total :	9,6 kg

Petromax ft9

8-14 Personnes

Capacité max. :	10,4 litres
Capacité marmite :	8,5 litres
Capacité couvercle :	1,9 litre
Dimension ext. max. :	36 x 33 x 21,50 cm
Dimension marmite :	31 x 31 x 16 cm
Dimension couvercle :	33 x 33 x 6,50 cm
Poids marmite :	5,7 kg
Poids couvercle :	4,8 kg
Poids total :	10,5 kg

Petromax ft12

14-20 Personnes

Capacité max. :	14,7 litres
Capacité marmite :	11,4 litres
Capacité couvercle :	3,3 litres
Dimension ext max. :	43 x 38,50 x 22,50 cm
Dimension marmite :	36,50 x 36,50 x 17 cm
Dimension couvercle :	38,50 x 38,50 x 7,50 cm
Poids marmite :	8,2 kg
Poids couvercle :	6 kg
Poids total :	14,2 kg





Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Germany

Telefon: +49 (0)391 / 400 26 05
Fax: +49 (0)391 / 400 26 06

E-Mail: info@petromax.de
Internet: www.petromax.de

Printed in Germany

GEBRAUCHSANWEISUNG

ft3 - ft6 - ft9 - ft12



Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Petromax Feuertopf entschieden haben. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, empfehlen wir Ihnen dringend, die nachfolgenden Hinweise zu lesen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Der Feuertopf und seine Teile (Deckel, Henkel) können bei Verwendung extrem heiß werden. Lassen Sie deshalb niemals Kinder in die Nähe des Feuertopfs. Bedienen und berühren Sie den Feuertopf und seine Teile nur mit wärmeresistenten Handschuhen oder einem Deckelheber.
- Schütten Sie keine kalten Flüssigkeiten (etwa Wasser) auf die gusseisernen Teile des heißen Feuertopfs, da hierdurch der Feuertopf reißen oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Feuertopfs (weitere Hinweise unter „Pflegehinweise“).
- Lassen Sie den Feuertopf nicht auf einen harten Untergrund fallen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.

ERSTGEBRAUCH

Reinigen Sie den Feuertopf vor Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser (weitere Hinweise unter „Pflegehinweise“). Zudem sollten Sie die ersten Male keine säurehaltigen Speisen zubereiten, da hierdurch die Patina (weitere Hinweise unter „Einbrennvorgang“) geschädigt werden könnte. Dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finished) ist ein Einbrennen nicht nötig. Sie können daher den robusten Petromax Feuertopf sofort einsetzen.

PFLEGEHINWEISE

Sofern Sie Ihren Feuertopf korrekt pflegen, hält dieser über Generationen. Hierbei sollten Sie einige wichtige Grundregeln beachten.

- Verwenden Sie keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Feuertopfs. Hierdurch kann die Patina zerstört werden.
- Verwenden Sie eine handelsübliche Geschirrspülbürste, um den Feuertopf gründlich zu reinigen.
- Reinigen Sie den Feuertopf nicht in heißem Zustand mit kaltem Wasser. Der Feuertopf könnte durch die entstehenden Spannungen reißen oder anderweitig beschädigt werden.
- Lassen Sie den Feuertopf leicht abkühlen und reinigen Sie ihn dann mit warmem Wasser.
- Verstauen Sie den Feuertopf niemals in nassem Zustand und unbehandelt.
- Trocknen Sie den Feuertopf gründlich ab und reiben Sie die gusseisernen Teile mit einer dünnen Schicht Sonnenblumenöl oder Pflanzenfett ein, bevor Sie diesen verstauen.

LAGERUNG

Lassen Sie den Feuertopf und seine Teile vor dem Verstauen vollständig abkühlen. Reinigen Sie ihn gründlich und geben Sie eine dünne Ölschicht auf die gusseisernen Teile. Verwenden Sie hierzu Sonnenblumenöl oder Pflanzenfett. Olivenöl ist zu meiden. Lagern Sie ihn anschließend an einem trockenen Ort mit leicht geöffnetem Deckel.

EINBRENNVORGANG

Die Patina (die Schutzschicht des Feuertopfs) muss erneuert werden, wenn diese in Mitleidenschaft gezogen wurde. So kann es bspw. passieren, dass Ihr Feuertopf an einigen Stellen zu rosten beginnt. Tritt dies auf, sollten Sie wie folgt vorgehen.

Entfernen Sie den Rost mit einer Drahtbürste. Reinigen Sie den Feuertopf mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste. Trocknen Sie ihn anschließend gut ab. Fetten Sie alle gusseisernen Teile (innen sowie außen) mit Sonnenblumenöl oder Pflanzenfett ein. Geben Sie anschließend den Feuertopf in einen vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von ca. 180 °C. Lassen Sie ihn 1 bis 2 Stunden

einbrennen und stellen Sie danach die Wärmezufuhr ab. Öffnen Sie die Backofentür einen Spalt und lassen Sie den Feuertopf abkühlen. Fetten Sie alle Teile nach dem Abkühlen nochmals vollständig ein. Der Einbrennvorgang ist abgeschlossen.

KOCHEN UND BRATEN

Sie können den Feuertopf sowohl im Backofen als auch im Freien auf einer Kochstelle, über einem Lagerfeuer oder in einem passenden Grill verwenden. Sehr zu empfehlen ist die Verwendung von hochwertigen Briketts, die die Hitze lange speichern. Um eine durchschnittliche Temperatur von 170 °C im Feuertopf zu gewährleisten, können Sie die folgende Faustformel zu Hilfe nehmen:

- Petromax ft3: Brikettanzahl Deckel: 10 / Brikettanzahl Topf: 5
- Petromax ft6: Brikettanzahl Deckel: 15 / Brikettanzahl Topf: 10
- Petromax ft9: Brikettanzahl Deckel: 15 / Brikettanzahl Topf: 11
- Petromax ft12: Brikettanzahl Deckel: 17 / Brikettanzahl Topf: 12

Um eine gleichmäßige Hitze zu gewährleisten, sollte der Deckel jede 10-20 Minuten gedreht werden. Die Briketts sollten Sie nach ca. 1 Stunde durch neue ersetzen.

DIMENSIONIERUNG

Petromax bietet Ihnen 4 unterschiedlich dimensionierte Feuertöpfe. So wählen Sie stets den passenden, der Ihren Bedürfnissen entspricht.

Petromax ft3

1-3 Personen

Inhalt max.:	3,5 Liter
Inhalt Topf:	2,8 Liter
Inhalt Deckel:	0,7 Liter
Außenmaße max.:	24 x 21 x 15,50 cm
Topfmaße:	20 x 20 x 10,50 cm
Deckelmaße:	21 x 21 x 5,50 cm
Topfgewicht:	1,8 kg
Deckelgewicht:	2 kg
Gesamtgewicht:	3,8 kg

Petromax ft6

4-8 Personen

Inhalt max.:	7,6 Liter
Inhalt Topf:	5,7 Liter
Inhalt Deckel:	1,9 Liter
Außenmaße max.:	36 x 33 x 18,50 cm
Topfmaße:	31 x 31 x 13,50 cm
Deckelmaße:	33 x 33 x 6,50 cm
Topfgewicht:	4,8 kg
Deckelgewicht:	4,8 kg
Gesamtgewicht:	9,6 kg



Petromax ft9

8-14 Personen

Inhalt max.:	10,4 Liter
Inhalt Topf:	8,5 Liter
Inhalt Deckel:	1,9 Liter
Außenmaße max.:	36 x 33 x 21,50 cm
Topfmaße:	31 x 31 x 16 cm
Deckelmaße:	33 x 33 x 6,50 cm
Topfgewicht:	5,7 kg
Deckelgewicht:	4,8 kg
Gesamtgewicht:	10,5 kg

Petromax ft12

14-20 Personen

Inhalt max.:	14,7 Liter
Inhalt Topf:	11,4 Liter
Inhalt Deckel:	3,3 Liter
Außenmaße max.:	43 x 38,50 x 22,50 cm
Topfmaße:	36,50 x 36,50 x 17 cm
Deckelmaße:	38,50 x 38,50 x 7,50 cm
Topfgewicht:	8,2 kg
Deckelgewicht:	6 kg
Gesamtgewicht:	14,2 kg

USER MANUAL

ft3 - ft6 - ft9 - ft12

Please read these instructions carefully and keep them in a safe place!



Thank you for choosing the Petromax Dutch Oven. Please read the entire user guide thoroughly before using your Petromax Dutch Oven.

SAFETY NOTES

- The Petromax Dutch Oven and its parts (lid, handle) can become extremely hot. Keep away from children! Operate and touch the Petromax Dutch Oven with heat/fire proof gloves, or use a lid lifter.
- Do not use, plunge, fill or spill cold liquids (e.g. cold water) into/on the Dutch oven when it is still hot, because this can cause the Dutch oven to crack or warp.
- Do not use washing-up liquid, detergents, or soaps (refer to “How do I clean the Dutch oven?” for further information).
- To prevent damages to the cast iron, do not drop the Dutch oven or subject it to strong physical shock.

WHAT DO I HAVE TO DO BEFORE FIRST USE?

Before first use, the Petromax Dutch Oven must be cleaned with hot water (refer to “How do I clean the Dutch oven?” for further advice). Furthermore, we recommend not cooking acidic food for the first few times because it may damage the patina (refer to “How do I season the Dutch oven?” for further advice). The Petromax Dutch Oven is made of pre-seasoned cast iron. Consequently, seasoning it is not necessary. The Dutch oven is ready for immediate use.

HOW DO I CLEAN THE PETROMAX DUTCH OVEN?

Proper care and maintenance will ensure the highest performance and extend the useful lifespan of your Petromax Dutch Oven.

- Do not use washing-up liquid, detergents, or soaps to clean the Dutch oven because it may damage its patina (pre-seasoned finish).
- Use a soft-bristled cleaning brush to clean the Dutch oven thoroughly.
- Do not clean the Dutch oven with cold water when it is hot. It can cause the Dutch oven (cast iron) to crack.
- After the Dutch oven has cooled, clean it with warm water.
- Do not store the Dutch oven if it is wet or has not been cleaned.
- Dry the Dutch oven with a clean cloth, and apply a thin layer of oil (sunflower oil or vegetable fat) to it. Then store it where it will stay dry

HOW DO I STORE THE PETROMAX DUTCH OVEN?

Always let the Dutch oven cool down sufficiently before storing it. Clean the Dutch oven, and apply a thin layer of oil to it. We recommend using sunflower oil or vegetable fat. Do not use olive oil. Store it where it will stay dry. The lid should be placed on the pot, but not too tight to allow air circulation.

HOW DO I SEASON THE PETROMAX DUTCH OVEN?

From time to time, you will have to renew the patina (seasoned finish). If, for example, the cast iron starts getting small rust spots, then the Petromax Dutch Oven should be properly cleaned and re-seasoned.

Remove the rust from the cast iron. Clean all parts with warm water, a liquid detergent, and a soft-bristled cleaning brush. Dry the Dutch oven immediately with a cloth. Coat it thoroughly (inner and outer surfaces) with sunflower oil or vegetable fat. Put the Dutch oven in the oven with a temperature of approximately 180°C (356°F). Bake for 1 to 2 hours. Then, switch off the oven. Open the door of the oven, and let the Dutch oven cool down. After the Dutch oven has cooled down, apply another layer of oil or fat. You have seasoned your Petromax Dutch Oven.

HOW DO I COOK WITH THE PETROMAX DUTCH OVEN?

The Petromax Dutch Oven is suitable for your kitchen oven, but it is really great when you want to prepare your favourite food over an open-air fire or with a suitable barbecue grill. We recommend using high quality briquettes that hold the heat. Follow the instructions below to maintain a core temperature of about 170°C (338°F).

- Petromax ft3: amount of briquettes for lid: 10 / amount of briquettes for pot: 5
- Petromax ft6: amount of briquettes for lid: 15 / amount of briquettes for pot: 10
- Petromax ft9: amount of briquettes for lid: 15 / amount of briquettes for pot: 11
- Petromax ft12: amount of briquettes for lid: 17 / amount of briquettes for pot: 12

Turn the lid counter-clockwise every 15 minutes or so. This will result in delicious food that is evenly cooked all around. After 1 hour or so, replace the briquettes by new ones.

DIMENSIONS

Petromax provides 4 different Dutch oven models to you as a customer. That way, you will always find the right one that meets your demands.

Petromax ft3

1-3 persons

Capacity max.:	3.5 l
Capacity pot:	2.8 l
Capacity lid:	0.7 l
Dimensions max.:	24 x 21 x 15.50 cm
Dimensions pot:	20 x 20 x 10.50 cm
Dimensions lid:	21 x 21 x 5.50 cm
Weight pot:	1.8 kg
Weight lid:	2 kg
Weight max.:	3.8 kg

Petromax ft6

4-8 persons

Capacity max.:	7.6 l
Capacity pot:	5.7 l
Capacity lid:	1.9 l
Dimensions max.:	36 x 33 x 18.50 cm
Dimensions pot:	31 x 31 x 13.50 cm
Dimensions lid:	33 x 33 x 6.50 cm
Weight pot:	4.8 kg
Weight lid:	4.8 kg
Weight max.:	9.6 kg

Petromax ft9

8-14 persons

Capacity max.:	10.4 l
Capacity pot:	8.5 l
Capacity lid:	1.9 l
Dimensions max.:	36 x 33 x 21.50 cm
Dimensions pot:	31 x 31 x 16 cm
Dimensions lid:	33 x 33 x 6.50 cm
Weight pot:	5.7 kg
Weight lid:	4.8 kg
Weight max.:	10.5 kg

Petromax ft12

14-20 persons

Capacity max.:	14.7 l
Capacity pot:	11.4 l
Capacity lid:	3.3 l
Dimensions max.:	43 x 38.50 x 22.50 cm
Dimensions pot:	36.50 x 36.50 x 17 cm
Dimensions lid:	38.50 x 38.50 x 7.50 cm
Weight pot:	8.2 kg
Weight lid:	6 kg
Weight max.:	14.2 kg



MODE D'EMPLOI

ft3 - ft6 - ft9 - ft12

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver en lieu sûr !

Vous trouverez ci-dessous nos conseils d'utilisation et consignes de sécurité. Nous vous recommandons vivement de lire et de suivre correctement ces indications, afin que vous puissiez profiter pleinement et le plus longtemps possible de votre produit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- La marmite et les accessoires fournis (couvercle, anse) peuvent atteindre une température très élevée lors de l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de la marmite. Manipulez la marmite et ses accessoires uniquement avec des gants résistants à la chaleur ou avec un levage de couvercle.
- Ne versez pas de liquide froid sur les parties en fonte de la marmite lorsque celles-là sont chaudes. Cela peut rompre ou endommager la marmite.
- N'appliquez en aucun cas de liquide vaisselle, de détergent ou de savon lors du nettoyage de la marmite (plus d'informations dans « Conseils d'entretien »).
- Ne laissez pas tomber votre marmite. La fonte est un matériau cassant qui peut se rompre.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez la marmite minutieusement avec de l'eau chaude (plus d'informations dans « Conseils d'entretien »). Lors des premières utilisations, évitez de préparer des plats contenant des ingrédients acides : la couche de protection (plus d'informations dans « Assaisonnement ») pourrait s'abîmer. Grâce à la surface préassaisonnée, l'assaisonnement n'est pas nécessaire : vous pouvez utiliser la Marmite Petromax immédiatement.

CONSEILS D'ENTRETIEN

La durée de vie de votre marmite peut se compter en années, voire en décennies, à condition qu'elle soit correctement entretenue. Pour cela, il vous faut suivre certaines règles fondamentales.

- N'utilisez en aucun cas de liquide vaisselle, de détergent ou de savon lors du nettoyage de la marmite. Cela peut endommager la patine.
- Utilisez une brosse à vaisselle standard pour le nettoyage complet de votre marmite.
- Lorsque celle-ci est chaude, ne nettoyez pas votre marmite à l'eau froide. Les tensions qui se formeraient pourraient rompre ou endommager la marmite.
- Nous vous recommandons de laisser refroidir légèrement votre marmite avant de la nettoyer à l'eau chaude.
- Ne laissez jamais votre marmite humide et non traitée.
- Après son utilisation, séchez votre marmite correctement et enduisez les parties en fonte avec une fine couche d'huile de tournesol ou de graisse végétale.

APRÈS UTILISATION

Laisser refroidir complètement votre marmite ainsi que ses accessoires avant de les ranger. Désencrassez la marmite correctement et appliquez une fine couche d'huile sur les parties en fonte. Utilisez de l'huile de tournesol ou de l'huile végétale. Evitez d'appliquer de l'huile d'olive. Entreposez votre marmite dans un endroit sec et avec son couvercle légèrement ouvert.

ASSAISONNEMENT

La couche de protection de la marmite doit être renouvelée lorsqu'elle est endommagée. Il arrive, par exemple, que votre marmite commence à se rouiller à certains endroits. Dans ce cas, procédez de la manière suivante :

Eliminez la rouille à l'aide d'une brosse métallique. Nettoyez la marmite avec de l'eau chaude, un produit vaisselle et une brosse à vaisselle. Séchez correctement votre marmite, puis graissez toutes les parties en fonte (internes et externes) avec de l'huile de tournesol ou de

l'huile végétale. Mettez votre marmite dans un four préchauffé à 180°C. Puis mettez-la dans le four pendant 1 à 2 heures. Eteignez le four et laissez-le entrouvert pour faire refroidir la marmite. Et enfin, après avoir laissé refroidir, graissez à nouveau chaque pièce intégralement.

CUIRE ET RÔTIR VOS ALIMENTS

Votre marmite peut s'utiliser aussi bien au four que dans une cuisine en plein air, sur un feu de camp ou un grill adapté. Nous vous recommandons vivement l'usage de briquettes de qualité qui conservent la chaleur plus longtemps. Pour pouvoir garantir une température moyenne de 170°C dans la marmite, suivez les indications suivantes:

- Petromax ft3 : nombre de briquettes pour couvercle : 10 / nombre de briquettes pour la marmite : 5
- Petromax ft6 : nombre de briquettes pour couvercle: 15 / nombre de briquettes pour la marmite : 10
- Petromax ft9 : nombre de briquettes pour couvercle: 15 / nombre de briquettes pour la marmite : 11
- Petromax ft12 : nombre de briquettes pour couvercle: 17 / nombre de briquettes pour la marmite : 12

Pour garantir une chaleur égale, tournez le couvercle toutes les 10-20 minutes. Les briquettes doivent être remplacées par de nouvelles chaque heure environ.

DIMENSIONNEMENT

Les Marmites Petromax sont disponibles en 4 dimensions différentes. Vous pouvez donc toujours choisir la marmite correspondant à vos besoins.

Petromax ft3

1-3 Personnes

Capacité max. :	3,5 litres
Capacité marmite :	2,8 litres
Capacité couvercle :	0,7 litre
Dimension ext. max. :	24 x 21 x 15,50 cm
Dimension marmite :	20 x 20 x 10,50 cm
Dimension couvercle :	21 x 21 x 5,50 cm
Poids marmite :	1,8 kg
Poids couvercle :	2 kg
Poids total :	3,8 kg

Petromax ft6

4-8 Personnes

Capacité max. :	7,6 litres
Capacité marmite :	5,7 litres
Capacité couvercle :	1,9 litre
Dimension ext. max. :	36 x 33 x 18,50 cm
Dimension marmite :	31 x 31 x 13,50 cm
Dimension couvercle :	33 x 33 x 6,50 cm
Poids marmite :	4,8 kg
Poids couvercle :	4,8 kg
Poids total :	9,6 kg



Petromax ft9

8-14 Personnes

Capacité max. :	10,4 litres
Capacité marmite :	8,5 litres
Capacité couvercle :	1,9 litre
Dimension ext. max. :	36 x 33 x 21,50 cm
Dimension marmite :	31 x 31 x 16 cm
Dimension couvercle :	33 x 33 x 6,50 cm
Poids marmite :	5,7 kg
Poids couvercle :	4,8 kg
Poids total :	10,5 kg

Petromax ft12

14-20 Personnes

Capacité max. :	14,7 litres
Capacité marmite :	11,4 litres
Capacité couvercle :	3,3 litres
Dimension ext max. :	43 x 38,50 x 22,50 cm
Dimension marmite :	36,50 x 36,50 x 17 cm
Dimension couvercle :	38,50 x 38,50 x 7,50 cm
Poids marmite :	8,2 kg
Poids couvercle :	6 kg
Poids total :	14,2 kg



Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Germany

Telefon: +49 (0)391 / 400 26 05
Fax: +49 (0)391 / 400 26 06

E-Mail: info@petromax.de
Internet: www.petromax.de

Printed in Germany